

## 金巨罗「长」出小米酥



2022年9月28日,刘甜恬站在北京市密云区金巨罗村快要收获的谷子地里。

“三嫂子”  
杨红艳在制作  
小米酥。

新品小米布丁。



2023年3月7日,西口研食社内,刘甜恬在烤制客人制作的小米酥。



2023年3月7日,刘甜恬为客人打包使用了小米作为原料制作的小米布丁。



2022年10月20日,刘甜恬(右)和朋友一起进行网络直播带货,推广小米酥和金巨罗村其他特色产品。



刘甜恬在为来村里参观并进行小米酥制作体验的客人讲解制作流程。



2023年3月7日,“三嫂子”杨红艳(左)在为来村参观并进行小米酥制作体验的客人示范小米酥制作。

金巨罗村位于燕山脚下的北京市密云区溪翁镇,村子三面环山,特产黄金小米,故得名“金巨罗”。

2021年底,来金巨罗村创业的刘甜恬在村西口开了一家甜品店,取名“西口研食社”,店里特色产品是她就地取材研发的“小米酥”,店里的员工也是她培训的本村大姐“三嫂子”杨红艳。

刘甜恬毕业于北京理工大学对外汉语专业,后来出国学习点心制作。她从小在密云长大,知道金巨罗的小米特别好,就想把它融入西点制作,试着用小米和樱桃等原料去制作曲奇。

开店初期,刘甜恬一边培训几位村民大姐,一边尝试不同的配方,在刘甜恬和“三嫂子”们的努力下,金巨罗“小米酥”诞生了。

近几年,金巨罗村大力发展乡村休闲旅游,支持年轻人来村创业,精品民宿、农场观光游逐渐红火。刘甜恬也与村里专业合作社紧密合作,一方面培训农民技能,利用当地特产,研发特色食品;一方面带货宣传,为村里的休闲旅游吸引人气。

像刘甜恬这样的来村创业者,金巨罗村还有很多,他们自称“金巨罗第十一生产队”,扎根乡村,丰富乡村业态,助力农村产业发展。

今年春节,刘甜恬的小店贴上了村民手写的店名和“打造一流甜品,助力乡村振兴”对联。店里生意一直不错,刘甜恬充满信心:“希望我们的金巨罗小米酥产品走向世界,我也能为村子发展贡献自己的力量。”

新华社 发